

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 18. Bromberg, den 1. September 1929.

Kartoffeln ernten und verkaufen

Von Dr. Wilsing, Dahlem i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

II.

Solange wir solche Verbandseinrichtungen, von denen ich in der letzten Nummer der „Scholle" sprach, noch nicht haben, muß natürlich jeder Landwirt selbst zusehen, welche Ware auf dem Markte am meisten verlangt wird und sich darnach richten.

Aber auch, wenn die genannten genossenschaftlichen Einrichtungen bereits bestehen, kann der Landwirt nicht etwa die Hände in den Schoß legen, im Gegenteil, er wird einen großen Teil Arbeit und Sorgfalt mehr aufwenden müssen, um die Genossenschaft — seine jetzige Abnehmerin — zu befriedigen.

Es ist selbstverständlich, daß die Gnossenschaft nur dann günstige Verkäufe tätigen kann, wenn sie eine große Menge gleichmäßiger Ware anzubieten hat. Sie muß an den Zwischenhandel verkaufen; das würde ihr unmöglich sein, wenn sie dutzenderlei Sorten hätte und wenn — auch bei nur einer Sorte — fast jeder Waggon eine andere Qualität aufwiese. Es ist ganz klar, daß sich das Geschäft nur mit einer möglichst gleichmäßigen Ware machen läßt. Darin liegt eben die Schwierigkeit für die Genossenschaft. Sie muß also in erster Linie dafür sorgen, daß alle ihre Mitglieder das gleiche einwandfreie Saatgut erhalten, daß dieses Saatgut aber auch gleichmäßig — genau nach Vorschrift — angebaut, gedüngt, gepflanzt und geerntet wird. Die sorgfältige Beachtung dieser Vorschrift ist Sache des Landwirts; denn sonst wird er nicht die gewünschte Ware erzielen und die Gnossenschaft wird sie zurückweisen.

Ist während der Wachstumszeit aller sorgfältig beobachtet worden, dann heißt es letzten Endes: bei der Ernte mit Vorsicht und Umsicht zu Werke gehen.

Heute, wo mehr als früher „Zeit Geld ist", erntet man mit Vorliebe die Kartoffeln mit der Maschine. Man erspart dabei viel Zeit und Geld: gewiß. Aber, die Maschine, welche die Kartoffeln aus dem Boden heraus haut, verletzt fast jede Kartoffel mehr oder weniger. An den angeschlagenen Stellen bilden sich sofort braune Flecken (weil die Knolle sofort eine Korkschicht über die Wunde bildet) und die sehen auf dem Verkaufstische nicht gut aus, selbst wenn der Verkauf sofort vor sich geht. Bleiben solche Kartoffeln aber längere Zeit liegen, dann sind gerade diese Schlagstellen — wie jede Wunde — die Eingangspforten für die Bakterien, und die Haltbarkeit leidet. Darum sollten Eßkartoffeln, die eine erstklassige Ware darstellen sollten, nur mit der Hand ausgemacht werden. Das kostet natürlich mehr Geld, aber für die Ware erhält man auch einen bedeutend höheren Preis.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Auch beim Auspflügen der Kartoffeln werden noch viel zu viel verletzt und man muß sehr viel mehr Zeit und Kosten auf die Sortierung anwenden.

Maschine und Pflug mag man beim Ausmachen der Fabrik- und Futterkartoffeln verwenden. Denen schadet es nichts oder nicht viel, wenn auch ein Teil angeschlagen ist, aber die Eßkartoffeln sollte man wie rohe Eier behandeln.

Nach dem Ausmachen ist der größte Wert auf die Sortierung zu legen. Da heißt es besonders gut achtgeben. Vor allen Dingen darf nur eine Sorte angeboten werden. Aber leider schleichen sich oft genug auch bei größter Aufmerksamkeit mal andere Knollen ins Saatgut; Kinder und auch Erwachsene sind oftmals beim Sortieren unachtsam; aber wenn der Käufer in einem Sacke mal eine oder zwei „fremde" Sorten findet, wird er schon mißtrauisch.

Die Größe der Ware soll gleichmäßig sein. Auch zur Größensortierung kann man Maschinen verwenden. Aber hier gilt das Gleiche wie beim Ernten: vielfach werden die Kartoffeln dabei — wenn auch nur leicht — verletzt. Die Folge ist aber dieselbe, wie oben geschildert: die Ware verliert das Ansehen. Deshalb ist es das Beste, die Eßkartoffeln mit der Hand zu verlesen. Man liest doch heute schon so oft, daß in Inseraten die „mit der Hand verlesene Ware" am besten angepriesen wird.

Das „Ansehen", d. h. das Aussehen der Ware spielt bei allen verkäuflichen Dingen die Hauptrolle. Bietet man z. B. einen geschlachteten Hahn an, dessen Federn schmutzig sind, der ganze Hals blutig, die Füße zeigen noch Kot und Dreck, kurz er präsentiert sich wenig appetitlich; wie dagegen, wenn das Tier sauber gerupft, gewaschen daliegt, die Füße unter die rückwärts gelegenen Flügel gesteckt usw.? Das erweckt sofort den Appetit.

Die Kartoffeln für den Eßtisch sollten gewaschen angeboten werden. Es ist tatsächlich der Hausfrau oft eine sehr unangenehme Zumutung, weil sie doch jede Kartoffel in die Hand nehmen muß, wenn sie eine Menge Erde erst abreiben oder abwischen soll; zugleich fühlt sie sich übervorteilt. Die Zuckerfabriken ziehen ja auch „Schmutzprozente" ab. Das tut natürlich auch der Kartoffelhändler. Wenn man sich eine praktische Einrichtung zum Waschen der Kartoffeln schafft, wie man sie ja bei jeder Brennerei somit so haben muß, kann man auch die Eßkartoffeln mit Leichtigkeit recht sauber und ansehnlich liefern. Diese Arbeit wird reichlich lohnen; denn wie gesagt: das Ansehen! Vergleiche man nur mal einen Grünkramladen, in welchem das Gemüse, wie es aus dem Garten oder vom Felde kommt, aufgestapelt liegt, mit einem besseren Geschäft, in welchem Porren, Radieschen, Möhren, Kohlrabi sauber gewaschen und von allem

unnötigen Blattrest gesäubert daliegt: jede Hausfrau wird lieber in diesem „sauberen" Laden gehen und etwas mehr bezahlen als in dem „Dreckloch" kaufen.

Man muß eben die Ware auf beste Art präsentieren. Um das zu können, muß aber der Landwirt bei der Ernte ganz besonders achtsam und vorsorglich zu Werke gehen; die Arbeitsleute haben meist nicht das Interesse und halten derartige Reinlichkeiten für Kleinigkeiten.

Für den Landwirt ist es bei der heutigen Wirtschaftslage nicht leicht, sich zu halten. Die Menge der Ernte tut's nicht mehr allein; heute muß er der Konkurrenz des Auslandes Qualitätsware liefern und muß daher seine ganze Kraft und Sorgfalt einigen wenigen Arten und Sorten widmen, diese aber in bester Form anbieten.

Landwirtschaftliches.

Warum sollte mehr Wintergerste angebaut werden? Andere Zeiten erfordern andere Maßnahmen. Das Brotgetreide wird schlecht bezahlt, es fehlt das Geld zum Kauf wertvoller Futtermittel, Arbeitermangel macht sich überall bemerkbar. Hilfe von außen ist nicht zu erwarten und nur die Selbsthilfe kann den Landwirt vor dem Ruin bewahren. Wirtschaftliche Umstellungen lassen sich nicht mehr umgehen, je eher sie erfolgen, um so besser. Dahin gehört auch die Ausdehnung des Anbaues der Wintergerste auf Kosten der anderen Getreidearten. Welche Vorteile bietet sie? 1. Sie ermöglicht eine bessere Arbeitsverteilung und damit ein besseres Auskommen mit den vorhandenen Arbeitskräften, da ihre Aussaat, Bearbeitung und Ernte früher erfolgt als bei Roggen. 2. Sie liefert ein eiweißreicheres Futter als die Sommergerste und erspart den Zukauf von Kraftfuttermitteln. 3. Sie ist eine sichere Frucht mit guten Kornerträgen, da sie sich im Herbst vollständig bestockt, im Frühjahr sich zeitig entwickelt, die Winterfeuchtigkeit daher besser ausnutzt und weniger unter den oft trockenen Vorsommern leidet. 4. Sie ist eine vorzügliche Vorfrucht für Gründüngungspflanzen, da sie das Feld zeitig räumt. — Zur Vermeidung von Mißerfolgen ist folgendes zu beachten: 1. Der Hauptnährstoffbedarf der Wintergerste fällt in den Herbst. Da diese Entwicklungszeit nur kurz ist, sind die Nährstoffe in leichtlöslicher Form zu reichen. Bei ihrer Verwendung für Futterzwecke darf an Phosphorsäure und Stickstoff nicht gespart werden, zumal unsere Böden an diesen Nährstoffen oft arm sind. Man gibt auf je ¼ Hektar: im Herbst ein Zentner 40prozentiges Kali, drei Zentner Superphosphat, ¾ Zentner schwefelsaures Ammonia, im Frühjahr vor dem Schossen je nach Stand: 30—50 Pfund Kalksalpeter. 2. Die Einsaat darf nicht in ein loses Saatbeet erfolgen, da sonst Auswinterung erfolgt. Vor und gegebenenfalls nach der Saat ist zu walzen. 3. Bei starker Herbstbestockung muß im Frühjahr die Gerste gewalzt werden, um einer Lagerung vorzubeugen. 4. Wintergerste sät man nicht auf dorfnahe Äcker, da sie hier stark dem Sperlingsfraß ausgesetzt ist. Als beste Sorte gelten heute: Friedrichswerther Berg- und Eckendorfer Mammut-Wintergerste.

Dr. Spahr, Landwirtschaftsrat.

Intensiv düngen! Geheimrat Wagner hat auf Grund langjähriger Versuche als Norm aufgestellt, daß 5,5 Kilo Reinstickstoff 1 Doppelztr. Roggenkörner ergeben, wenn der Stickstoff zur vollen Auswirkung kam. Kostet 1 Kilo Stickstoff rund 1 M. und rechnet man die 1,3 Kilo Phosphorsäure und 2,5 Kilo Kali, die durch je 1 Doppelztr. Roggenkörner mit Stroh dem Boden entzogen wurden, ebenfalls zu 1 M., so kommt die Erzeugung von 1 Doppelztr. Roggen plus Stroh auf 6,5 M. zu stehen. Das stimmt fast genau mit der von Herrn v. Lochow gefundenen Zahl von 6,3 überein. Dieser erfolgreichste Roggenzüchter sagt, daß ihm im Mittel der Jahre 100 M. Düngerkosten einen Mehrertrag von 300 M. brachten, wenn durch Verbesserung der Kultur auch die gesteigerten Stickstoffgaben zur vollen Wirkung kamen. Wagner nennt den Ruf: „Zurück zur extensiven Düngung" einen verhängnisvollen Wahn.

Pflanzenschutz im September. Ab Ende August verlassen die Räupchen der Kornmotte die Getreidehaufen, um in Rissen und Spalten zu überwintern. Steckt man jetzt Stöcke oder Bretter in die Haufen, so kriechen die Raupen daran empor und können den Hühnern vorgeworfen werden. Kleinere Mengen von Körnern und Kleien kann man im Backofen durch Hitze von den Schädlingen befreien, doch dürfen 30 Minuten und 60 Grad Celsius nicht überschritten werden. Im Monat September beginnt die Einsaat des Wintergetreides, nachdem die der Wintergerste schon im August vorangegangen war. Eine Menge Krankheiten werden direkt oder indirekt ausgeschaltet, wenn man sämtliches Saatgut, auch den Roggen, sachgemäß beizt. Kalken und Jauchen genügt nicht, vor allem ist vor dem reinen Kupfervitriol zu warnen, das die Keimfähigkeit oft schwer schädigt. Man hat ja immer noch die Auswahl zwischen den vom Deutschen Pflanzenschutzdienst anerkannten Beizmitteln. Was den Termin in der Aussaat anbelangt, so ist zu überlegen, ob man sich vor Rost oder vor Getreidefliegen schützen will. Im ersteren Falle ist frühe Saat (14.—24. September) zu empfehlen, im letzteren späte (Oktober). (Im Frühjahr dagegen ist gegen die Haferfliege zeitiges Drillen angebracht.) Die Larven der Fritfliege zerfressen das Herzblatt, so daß es sich herausziehen läßt; ähnlichen Schaden verursachen die Hessenfliege, die sich schon im Herbst verpuppt, und die ungleich größere Getreideblumenfliege, deren Fraß besonders im April offenkundig wird. — Mäuse bekämpft man im kleinen durch Gase, im großen durch Typhusbazillen. Für den Schutz der Wintersaaten vor diesen Nagern ist es jetzt hohe Zeit. Um das ausgesäte Getreide vor Krähen- und Sperlingsfraß zu beahren, behandelt man es mit Mennige oder Steinkohlenteer; noch einfacher ist ein Besprengen mit einer äfferigen Teerseifenlösung: 1 Kilo Teer wird mit 750 Gramm Schmierseife vermischt und in 10 Liter heißen Wassers verrührt. Diese Mengen genügen für drei Zentner Saatgut.

Obst- und Gartenbau.

Wie sichern wir uns reiche Erdbeererträge? Eine Steigerung der Erdbeererträge läßt sich in vielen Fällen erreichen; denn was auf manchen Erdbeerbeeten geerntet wird, reicht weder qualitativ noch quantitativ an das heran, was bei sachgemäßem Anbau, bei Berücksichtigung der hier in Frage kommenden Wachstumsbedingungen geerntet werden könnte. Die Erdbeere verlangt ein mürbes, humus- und nährstoffreiches Land, das auch etwas feucht sein soll. Zur Erzielung eines solchen Bodens werden wir sowohl bei Neuanlagen sowie bei älteren Beeten der Stallmistdüngung und speziell des Kuhdüngers nicht entbehren können. Bei Neuanlagen bringt man den Stalldünger gut verteilt mehr nach oben hin; als Ergänzung des Stalldüngers nehmen wir gute, abgelagerte Komposterde und durchtränkten Torfmull. Bei älteren Erdbeeranlagen schaffen wir andauernd ein feuchtes, lockeres Erdreich, wenn wir den Boden erneut mit einer dickeren Schicht Kuhdünger oder Torfmull bedecken. Durch diese Schicht wird auch der sich bei älteren Erdbeerpflanzen bildende kahle, oft verzweigte Stamm bedeckt; er ist nicht selten die Klippe, an der die Dauer der Erdbeerkultur scheitert. Durch die Stalldünger- oder Torfmullschicht schützen wir ihn im Sommer vor Trockenheit und im Winter vor großer Kälte; gleichzeitig wird hierdurch die Humusschicht vermehrt und das Behacken des Bodens kann unterbleiben. Nährstoffreich soll der Boden sein; Stalldünger in Verbindung mit Jauche oder Latrine führen den Boden zuviel Stickstoff zu; daher manchmal der starke Laubwuchs bei Erdbeeranlagen ohne entsprechenden Behang. Wir müssen darum die Nährstoffe Kali und Phosphorsäure zwecks Erzielung eines guten Fruchtansatzes und eines besseren Geschmackes der Frucht besonders zuführen, indem wir pro Ar etwa 2—2½ Kilogramm 40prozentiges Kalisalz und 2½—3 Kilogramm Superphosphat verabreichen. Bei Neuanlagen geben wir diesen Kunstdünger am besten gegen Ausgang des Winters, bei älteren Anlagen vorteilhaft nach der Ernte. An Stelle von Jauche oder Latrine findet das schwefelsaure Ammoniak (2½ Kilogramm pro Ar) oder der Montansalpeter (2 Kilogramm pro Ar) zweckmäßig Verwendung; letzterer enthält genau dieselben Nährstoffe wie der Leunasalpeter, also 26 Prozent Gesamtstickstoff, davon ¼ als Salpeter und ¾ als Am-

moniakstickstoff. Die genannten Kunstdünger werden nach guter Vermischung zwischen den Reihen ausgestreut und nur flach eingehackt. Gute Sortenwahl und bestes Pflanzenmaterial sind ein weiteres Mittel zur Steigerung der Erträge. Wir müssen rücksichtslos alle Sorten, die nicht befriedigen, ausmerzen und dafür solche anpflanzen, die sich durch Fruchtbarkeit, Größe und Wohlgeschmack auszeichnen und in der Reifezeit aufeinanderfolgen. Das erscheint zwar so sebstverständlich; aber ein Blick in manche Gärten lehrt, daß dem nicht so ist. Da finden wir genug Beete mit nur einer Sorte bepflanzt bei einer Erntedauer von etwa 10 Tagen, während sich die Erntezeit bei Anpflanzung einer frühen, mittelfrühen und späten Sorte über mindestens vier Wochen erstreckt. Von guten Frühsorten nenne ich Laxtons Noble und Sieger, ausgezeichnete mittelfrühe Sorten sind u. a. König Albert von Sachsen und Generalfeldmarschall von Hindenburg (letztere Sorte wird auch unter dem Namen Madame Montot geführt). Gute Spätsorten sind Lucida perfecta und Späte von Leopoldshall. Was die Rankenpflanzen betrifft, so verlange man bei Bestellung verschulte Senker, die reiche Bewurzelung zeigen und daher flott anwachsen. „Billige Angebote" berücksichtige man nicht; denn man erhält sonst Material, das zu schlecht zum Pflanzen ist. Hat man selbst eine gute Sorte, die man vermehren will, so lasse man an jeder reichtragenden Mutterstaude ein paar Senker weiterwachsen, und zwar solche, die der Mutterpflanze am nächsten stehen; alle übrigen werden entfernt. Das ergibt dann ein prächtiges Pflanzenmaterial. Die längste Dauer einer Erdbeeranlage beträgt vier Jahre; für gewöhnlich läßt man die Anlagen nicht älter als 3 Jahre werden, weil mit dieser Zeit ihre Fruchtbarkeit erschöpft ist, wenigstens insofern, als Höchstbeträge nicht mehr zu erwarten sind. Hps.

Der Obstgarten im September. September ist der eigentliche Erntemonat. Haupternte aber nicht zu früh beginnen. Je länger Herbst- und Winterobst am Baume, je besser haltbar. Pflückt sorgfältig! Druckstellen faulen auf dem Lager. Obstaufbewahrungsräume gründlich reinigen und lüften. Stellagen sauber abbürsten, Decke und Wände frisch tünchen oder kalken. Auch den Fußboden nicht vergessen. Äpfel lagert man mit der Blüte nach oben, Birnen mit dem Stielende. Reifende Pfirsiche sind ein Leckerbissen für Mäuse, darum achtgeben, Fallen aufstellen. Trauben zum Schutz gegen Wespen, Fliegen, Vögel, Straßenstaub in Gazesäckchen binden, Fanggläser einhängen. Vorbereitungen zur Herbstpflanzung treffen. Pflanzmaterial rechtzeitig bestellen. Auf trockenem Boden Herbstpflanzung vorziehen, auf schwerem Boden besser im Frühjahr pflanzen. Alte Bäume ausputzen. Pfirsichtriebe entspitzen. Das Gießen wird eingestellt. Das Ausreifen der Triebe wird durch reichliches Gießen leicht vereitelt. Ebenso bedürfen die ausreifenden Früchte nur noch wenig Wasser. s.

Eine notwendige Ergänzung einer jeden Geflügelzuchtanlage. Zahlreich sind die Krankheiten, denen unser Geflügel ausgesetzt ist. Und von allen gilt es, daß sie in hohem Grade den Ertrag schmälern, falls man nicht beizeiten Vorkehrungen trifft, die erkrankten bezw. infizierten Tiere aus dem Bestande zu entfernen. Zahlreich sind die Geflügelstalleinrichtungen und Geflügelzuchtgeräte, die dem Züchter als unentbehrlich für eine rationelle Zucht angepriesen werden, und man findet Zuchtanlagen, die nach allen Regeln der Kunst eingerichtet erscheinen. Ja wir haben Geflügelpaläste gesehen, in denen die Hühner vornehmer wohnten als ihr Wärter. Und doch wird man in vielen Fällen eine Einrichtung vermissen, deren Fehlen unseres Erachtens die ganze Anlage, mag sie auch noch so stattlich erbaut sein, als verfehlt erscheinen läßt: das ist ein besonderer Kranken-, Isolier- oder Beobachtungsstall. Gerade diese Einrichtung ist unserer Meinung und Erfahrung nach für das Gedeihen einer Zucht von ausschlaggebender Bedeutung. Auch bei der sorgsamsten Pflege und Wartung kommt es vor, daß einzelne Tiere erkranken. Um dann nicht den ganzen Bestand zu gefährden, sind solche Tiere sofort abzusondern und entsprechend zu behandeln. Aber stets behält das Wort Geltung: Vorbeugen ist besser und leichter als heilen. Und mancher Krankheit kann vorgebeugt werden und wird vorgebeugt, wenn man stets in allen Dingen auf peinlichste Reinlichkeit und Sauberkeit hält, zweckentsprechende und zweckmäßige Fütterung beobachtet und neu hinzugekaufte Tiere erst etwa acht Tage abgesondert auf ihren Gesundheitszustand untersucht.

Aber trotz aller Vorsicht wird man doch nicht alle Krankheiten verbannen können. Und jeder Züchter sollte sich darum über die am häufigsten auftretenden Geflügelkrankheiten unterrichten, ihre Kennzeichen und ihre Behandlung kennen, will er sich vor größerem Schaden bewahren. Die ersten Zeichen dafür, daß eine Henne sich nicht wohl fühlt, sind leicht zu beobachten: Dem Tiere mangelt der Appetit und das frische Aussehen, es hält sich von der Schar abgesondert, hockt allein in irgendeinem Winkel in sich zusammengekauert, steckt den Kopf in die Federn, die Augen erscheinen glanzlos und matt. Machen sich derartige Anzeichen bemerkbar, so ist Vorsicht geboten und das Tier gesondert zu nehmen und weiter auf seinen Zustand zu beobachten: Also sofort in den Isolier- und Beobachtungsstall.

Der Gemüsegarten im September. Der Sommer neigt sich dem Ende zu. Die Tage werden kühler und feuchter. Gegen Ende des Monats Nachtfrostgefahr. Darum für empfindliche Kulturen Bereithalten von Stroh, Decken, Säcken u. dgl. Durchdringendes Gießen nicht mehr nötig. Flachwurzler (Radies und Salat) aber bei trockenem Wetter noch ab und zu wässern. Anfang des Monats die letzten Radies säen. Rapünzchen sind winterhart, jetzt gesät, gibt schönen Salat im Spätherbst, Winter und Frühjahr. Die Winterernte Ende November mit Stroh, Laub oder Brettern zudecken. Spinat für Winter- und Frühjahrsgebrauch in der zweiten Hälfte des Monats aussäen. Früher gesät, wird er noch vor dem Frost zu üppig und überwintert schlecht. Endivien zum Bleichen einbinden. Für den Winterbedarf aber nicht bleichen. Diese Pflanzen Mitte Oktober ungebleicht in den Keller nehmen. Platzende Kohlköpfe ernten. Bei Tomaten die sich jetzt noch bildenden Blüten abschneiden, ebenfalls zur besseren Ausreife der Früchte die Spitzen kappen. Spargelbeete von Unkraut freihalten und hacken. s.

Kleintierzucht.

Ist die Fütterung von Einfluß auf das Kaninchenfell? Die Fütterung ist mit ein Hauptfaktor für ein gutes, glänzendes und dichtes Fell. Ein mangelhaft ernährtes Tier wird immer struppig aussehen. Sehr zu empfehlen ist die zeitweise Verabreichung von Leinsamen, jedoch ist ein ständiges, gutes Durchbürsten des Felles von genau so großem Erfolg. Daß der Stall immer sauber sein muß, soll nur nebenbei erwähnt werden, denn was nutzt die beste Fütterung, wenn das Tier auf muffigem, nassem Mist sein Dasein fristen muß. Den Haupteinfluß übt aber wohl das Wetter auf das Fell aus. Wenn wir die edlen Pelztiere betrachten, so haben diese ihre Heimat durchweg in der kalten Zone. Deshalb das Kaninchen nicht verweichlichen und keine Angst, wenn es draußen friert und schneit. Die Natur hat alles so eingerichtet, daß das Kaninchen schon eine Portion Kälte vertragen kann. Unter dem Einfluß dieser bildet sich die dichte Unterwolle, die die Felle so kostbar macht. Man benutze dieserhalb zur Zucht nur Außenställe. Daß diese zugfrei und trocken sein müssen, kann wohl als selbstverständlich gelten. E. G., Ffm.

Geflügelzucht.

Erfolgreiche Taubenzucht. Früher, als ich noch keinen Torfmull in die Nester packte, hatte es häufig mit dem Hochkommen der Jungen seine Schwierigkeiten. Das eine Mal waren es Milben, Läuse oder Flöhe, das andere Mal der Speckkäfer, dann Diphtherie. Trotzdem die Jungen ihren Kot möglichst nach außen ablegen, mag doch manchmal an heißen Sommertagen eine schlimme Luft im Nest geherrscht haben! Seit der sauer reagierende Torfmull alle Gase und Flüssigkeiten aufsaugt, gibt es reine Luft und die Jungen bleiben gesund. Und warum sind sie jetzt so schön kräftig im Knochenbau und wachsen binnen drei Wochen zur Schlachtreife? Weil ich Fischknochenmehl ins Weichfutter menge. Mag es noch so scharf riechen und der Zentner 20 Mark kosten, Hauptsache, die Tauben nehmen

es auf und die Jungen gedeihen prächtig. Dazu kommt freilich der 1929 so billige Weizen. Diesmal hoffe ich laut Buchführung bestimmt auf eine Rente. i.

Für Haus und Herd.

Käsesuppe. Man weicht 150 Gramm altbackenes Brot, je zur Hälfte Schwarz- und Weißbrot, 10 Minuten in Wasser, tut es in 30 Gramm Butter, in der man zuvor zwei würflig geschnittene Zwiebeln bräunt, gibt Salz, eine Prise Pfeffer und Muskatnuß hinzu, dünstet es darin durch, gibt 1½ Liter kochendes Wasser daran und läßt die Suppe 40 Minuten kochen. Dann fügt man einen Teller voll geriebenen, trockenen Schweizerkäse sowie 12 Gramm Fleischextrakt daran, kocht die Suppe unter fortwährendem quirlen noch 5 Minuten und richtet sie dann an.

Blumenkohl mit Tomatensauce. Der Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht und, nachdem er abgetropft, in eine Schüssel gelegt. Gleichzeitig werden 4—6 schöne reife Tomaten mit etwas Wasser zu Brei gekocht und durch ein Haarsieb filtriert. Nun zerläßt man in der Pfanne ein Stück Butter mit einem halben Löffel voll Mehl und setzt dieses mit soviel Bouillon zu dem Tomatenbrei, daß es eine lange Sauce gibt. Diese wird gepfeffert, gesalzen, noch einmal aufgekocht und über den Blumenkohl gegossen.

Rindfleisch auf russische Art. Fingerdicke Rouladenscheiben klopft man breit, wälzt sie in geschmolzener Butter, bestäubt sie mit Mehl und Salz und läßt sie dann in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle auf beiden Seiten dunkelgelb anbraten. Dann gießt man Bouillon und ein Glas Weißwein dazu, bis das Fleisch leicht davon bedeckt ist, gibt englisches Gewürz, ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, einige Wurzeln wie Mohrrübe, Petersilie und eine Zwiebel daran. Nun läßt man das Fleisch darin langsam gar dämpfen. Kartoffelbrei und frischer Gurkensalat als Beigabe vervollständigen das wohlschmeckende Gericht.

Gefüllte Äpfel. Gleichmäßig große Äpfel werden geschält, vorsichtig vom Kerngehäuse befreit und bis zur Herrichtung in leicht gesäuertes Zitronenwasser gelegt, damit die Äpfel ihre schöne Farbe behalten. Dann schmort man die Äpfel auf dem Herd langsam weich, füllt sie mit einer beliebigen Marmelade und gibt sie mit einer dicken Vanillensauce überzogen in einer Glasschale gekühlt zu Tisch.

Englische Eierplinsen. Man rührt 125 Gramm Butter zu Sahne, rührt dann nach und nach 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 100 Gramm Zucker, Zitronenzucker und etwa 200 Gramm Mehl darunter. Diese Masse vermischt man mit dem Schnee der Eiweiß, und verdünnt sie dann mit etwa einem halben Liter Milch. Die recht dünnen Eierplinsen werden auf beiden Seiten zu einer schönen goldbraunen Farbe gebacken. Man legt sie auf eine Schüssel übereinander und bestreut sie mit Zucker.

Mandelspeise. Einen halben Liter Milch läßt man mit einem nußgroßen Stück Butter und 3 Eßlöffel Zucker aufkochen. Ein Päckchen Mandel-Puddingpulver quirlt man mit 6 Eßlöffeln kalter von obigem Maß zurückbehaltener Milch klar, gießt dies in die kochende Milch und läßt es unter fleißigem Rühren noch einmal stark aufkochen. Um den Pudding zu verfeinern, quirlt man zwei Eidotter mit etwas Wasser klar und rührt sie vorsichtig unter die vom Feuer genommene Puddingmasse. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß zieht man durch die Masse und schüttet diese zum Erkalten und Steifwerden in eine gut gespülte Form. Kompott, Obstsäfte und jede Fruchtsauce paßt dazu.

Pickelsteiner. Dreiviertel Pfund Schweine- und Rindfleisch wird in Würfel geschnitten; dazu gibt man in Würfel geschnittene Kartoffeln, Weißkohl, Gelbrüben, Blumenkohl, Zwiebel und Sellerie. In einen gut verschließbaren Topf gibt man Fett, dann je eine Lage Kartoffeln, Fleisch und Gemüse, Salz und Pfeffer. So legt man den ganzen Vorrat ein, obenauf müssen Kartoffeln zu liegen kommen. Man gießt Wasser darüber und brät den Pickelsteiner stark an; bei mäßiger Hitze wird er dann fertig gedämpft.

Äpfelcreme. Säuerliche Äpfel werden, nachdem sie geschält sind und das Kernhaus ausgestochen ist, mit etwas Wasser, reichlich Zucker, Wein und Zitronenschale weich geschmort, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen läßt, dann den Boden einer Cremeschale recht dicht damit belegt und in jeden Apfel ½ Makrone und darauf ein wenig Gelee oder eine kleine eingemachte Frucht legt. ⅓ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel voll Mondamin, etwas abgeriebene Zitrone, 150 Gramm gesiebten Zucker und die Dotter von 220 Gramm (etwa 4 Stück) Eiern quirlt man zusammen recht klar und schlägt die Mischung auf schwachem Feuer zu einer steifen Creme ab, zieht den steifen Schnee der Eiweiß darunter, übergießt die Äpfel damit, sodaß diese ganz damit bedeckt sind, und stellt die Speise recht kalt. Nach Belieben kann man sie noch vor dem Servieren mit eingemachten Früchten garnieren.

Englische Tomatensuppe. 40—6— Gramm durchzogener Speck, 5—6 Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 50 Gramm Graham- oder Schrotbrot, ½ Liter Fleischbrühe oder Wasser, ½ Eßlöffel Salz, 1 Ei, 2—4 Eßlöffel Rahm. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und glasig gebraten, die zerrissenen Tomaten, die grobgeschnittene Zwiebel und das geriebene Schwarzbrot hinzugegeben, alles zusammen einige Minuten gedämpft, dann Wasser oder Fleischbrühe dazu gegossen und die Suppe eine Stunde langsam gekocht. Dann streicht man sie durch ein feines Sieb, salzt sie, erhitzt sie nochmals und rührt, nachdem man sie vom Feuer gezogen hat, ein mit Milch oder süßem oder saurem Rahm und heißer Suppe gut verklopftes Ei hinein, läßt sie noch einige Minuten an der Wärme stehen und richtet sie über fein gewiegtem Grün, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Kresse an.

Schinken-Nudeln. Von 2 bis 3 Eiern und dem nötigen Mehl bereitet man einen Nudelteig, den man recht dünn ausrollt. Sind die einzelnen Fladen trocken geworden, zerschneidet man sie in fingerbreite Streifen und diese Streifen wieder in fingerlange Stücke, kocht sie in Salzwasser weich und legt sie auf einen Durchschlag, wo sie mit kochendem Wasser übergossen werden, um ihnen das Klebrige zu nehmen. Nun wird eine feingehackte Zwiebel und etwas gewiegte grüne Petersilie mit einem guten Stück Butter gedämpft, ein Pfund gekochter Schinken oder auch geräucherter, magerer Speck klein zerschnitten, sechs Eier mit einem halben Liter saurer Milch, einem halben Teelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel tüchtig verrührt, der feingeschnittene Schinken oder der Speck daruntergemischt und alles gründlich durcheinander gearbeitet. Eine tiefe Form wird mit Butter reichlich ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, obenauf mit geriebenem Zwieback bestreut, einige Butterflöckchen aufgesetzt und in den Bratofen geschoben, wo das Gericht eine gute halbe Stunde lang backen muß.

Fränkische Klöße. 1 Pfund Mehl, 20 Gramm Hefe, 1 Obertasse laue Milch, 3 Eier, 60 Gramm Zucker und eine Prise Salz, das sind die Zutaten. Ist die in der lauen Milch verquirlte Hefe mit den Eiern verrührt worden, so gibt man das Mehl, den Zucker und das Salz hinzu. Alles wird zu einem festen Teig verarbeitet und 60 Gramm zerlassene Butter daruntergerührt. Der Teig muß so lange geschlagen werden, bis er Blasen treibt, darauf läßt man ihn eine Stunde lang zum Gehen ruhen. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubtes Brett zu einer langen Wurst gedreht, in gleiche Teile geschnitten, jeder Teil zwischen mehligen Händen zu Bällchen gerundet und auf eine mit Mehl bestäubte Serviette zum abermaligen Gehen gelegt. Erst dann werden die Klöße in Salzwasser gekocht. Die Klöße müssen ganz frisch gegessen werden, da sie sonst leicht zusammenfallen.

Marmeladenrezepte.

Melonen mit Birnen und Äpfeln. ¼ Apfel- und ¾ Birnenbrühe. Zu 5 Pfund dieses Mischsaftes 2 Pfund Melonenfleisch. Letzteres weichgekocht. Dann zusammen eindicken.

Nüsse und Birnen. 10 Pfund Birnensaft (süßweinsauer) und 4½ Pfund Haselnußkerne. Die Kerne werden fein gemahlen und mit dem Birnensaft langsam eingedickt. Zu Wallnüssen nimmt man besser würzreichen Apfelsaft.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.